Option

"PLAQUE COUP DE FEU"

PCF



PLAQUE COUP DE FEU EMAILLEE



La plaque coup de feu est une plaque en fonte émaillée chauffée par un brûleur gaz de forte puissance. Elle constitue un plan de travail ou peuvent être posées en même temps plusieurs casseroles.

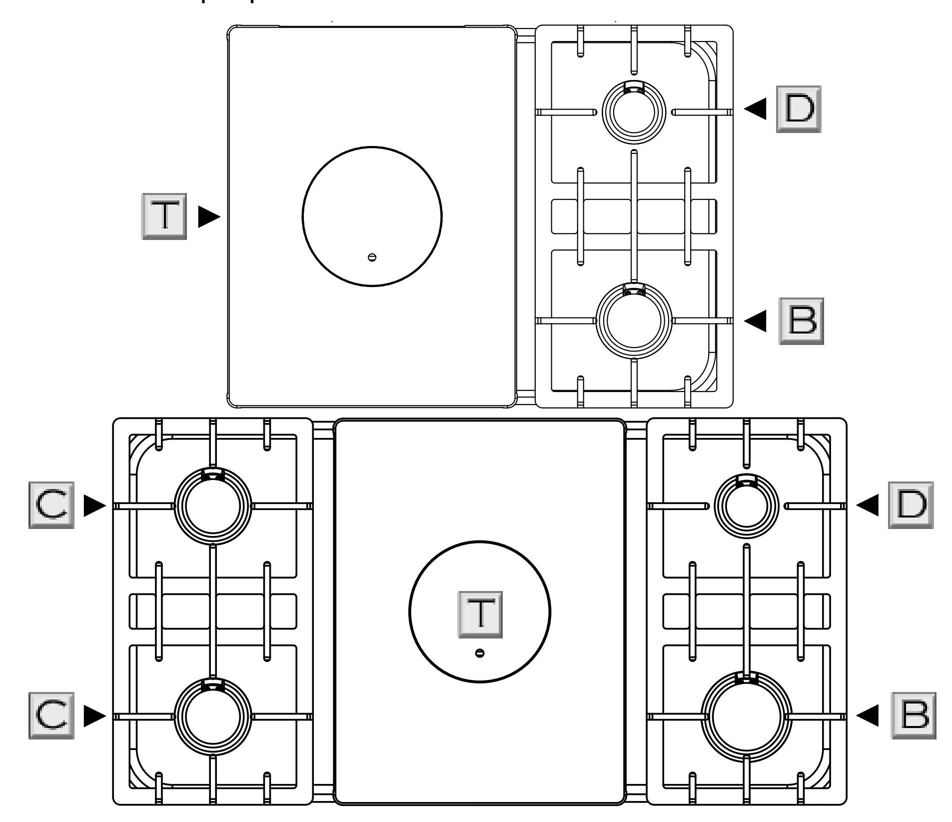
Grâce à la fonte qui accumule et conserve la chaleur de façon régulière sur toute sa surface, les préparations pourront, selon la température, cuire ou mijoter. C'est pourquoi l'usage de la plaque coup de feu est idéale pour cuire un pot au feu, un coq au vin, laisser infuser un fond de veau ou de poisson, ou encore lier une sauce.

En enlevant le tampon central, le brûleur peut être utilisé comme feu vif traditionnel.

Les tables gaz de type « TRADITION» sont équipées d'une plaque coup de feu T.

Description

La plaque coup de feu est entièrement réalisée en fonte émaillée. Elle est constituée en deux parties, d'une part la partie principale qui repose directement sur la table de cuisson, d'autre part d'un tampon amovible situé au centre de la plaque.



ATTENTION : La température peut dépasser 300°C.

Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

Utilisation

Enlever le tampon de la plaque coup de feu au moyen de la tige levier fournie à cet effet.

Poussez et tournez la manette du brûleur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère. Maintenir la manette poussée à fond tout en appuyant simultanément sur le bouton d'allumage une vingtaine de secondes afin de permettre l'accrochage de la sécurité.

Une position débit réduit repérée par le sigle vous donne la puissance minimale préréglée du brûleur.

Replacer correctement le tampon.

Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «●». La manette revient à sa position initiale, le verrouillage est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.



Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employer pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

**Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil**

Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

Enlever immédiatement les débordements éventuels, le nettoyage sera plus aisé.

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse ou de poudre récurante.